

<<诱惑川菜1888例>>

图书基本信息

书名：<<诱惑川菜1888例>>

13位ISBN编号：9787501974948

10位ISBN编号：7501974942

出版时间：2010-4

出版时间：轻工

作者：陈祖明//彭涛//罗文

页数：192

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<诱惑川菜1888例>>

### 内容概要

本书为介绍家常制作川菜的彩色菜谱书，不仅详尽介绍了川菜的特点、川菜刀工、川菜调味品、川菜特色味汁等川菜基本知识，还介绍了凉菜、热菜、汤菜、素菜、火锅、小吃等经典家常川菜的制作方法。

本书每道菜均配有图片，以及原料、调料、制法、特点、技术关键等方面知识，是一本非常实用的家庭学习制作川菜的精美菜谱书。

<<诱惑川菜1888例>>

作者简介

陈祖明 四川成都人，现任四川烹饪高等专科学校烹饪系副教授，川菜发展研究中心副主任，国家级中式烹饪高级技师，中国烹饪名师，四川省国家职业技能鉴定考评员。

彭涛 四川绵竹人，现任四川烹饪高等专科学校烹饪系副教授，中国烹饪名师，烹饪高级技师。参加四川省首届

## &lt;&lt;诱惑川菜1888例&gt;&gt;

## 书籍目录

Part 1 川菜诱人特点 川菜的特点 川菜刀工 常见刀具 常见刀法 刀工操作姿势 常见原料成形 川菜特色调味用料 川菜特色调味品 川菜特色味汁的配方与制法Part 2 经典川味凉菜 川味凉荤菜肴 蒜泥白肉卷(蒜泥味) 糖醋排骨(糖醋味) 烟熏排骨(烟香味) 芥末肚丝(芥末味) 红油耳片(红油味) 五香猪蹄(五香味) 红油黄喉(红油味) 太白酱肉(酱香味) 川味腊肉(烟香味) 川味香肠(麻辣味) 夫妻肺片(麻辣味) 麻辣牛肉干(麻辣味) 灯影牛肉(麻辣味) 龙须牛肉(红油味) 干拌牛肚梁(麻辣味) 双味蘸水兔(葱油味、香辣味) 花仁拌兔丁(麻辣味) 陈皮兔丁(陈皮味) 怪味鸡丝(怪味味) 钵钵鸡(麻辣味) 白斩鸡(怪味味) 花椒鸡丁(麻辣味) 椒麻鸡(椒麻味) 香麻子鸡(鲜香味) 荞面鸡丝(芥辣味) 泡椒凤爪(泡椒味) 爽脆鸭掌(酸辣味) 豆瓣鹅肠(豆瓣味) 麻辣脆肠(麻辣味) 葱酥鱼(咸鲜味) 桃仁鱼排(咸鲜味) 酸辣风味鱼(酸辣味) 葱辣带鱼(家常味) 多味九肚鱼(多味味) 五彩鳝丝(麻辣味) 糊辣鲜虾(糊辣味) 菊花三丝(咸酸味) 老醋蜇头(咸酸味) 川味凉素菜肴 生拌茼蒿(酸辣味) 四川泡菜(咸酸味) 泡椒木耳(酸辣味) 凉拌木耳(酸辣味) 侧耳根拌蚕豆(蒜泥味) 碧绿口口脆(咸鲜味) 椒麻桃仁(椒麻味) 韭菜拌桃仁(咸鲜味) 剁椒花仁(酸辣味) 水豆豉拌花仁(红油味) 姜汁豇豆(姜汁味) 炅炒豌豆尖(咸鲜味) 家常酥豌豆(家常味) 臊子凉粉(家常味) 五香豆干(五香味) 激黄豆(鱼香味) 糟醉冬笋(香糟味) 红油萝卜丝(红油味) 酸辣蕨根粉(酸辣味) 烧椒皮蛋拌茄条(咸鲜味) PART 3 川味畜肉菜肴 川味畜肉菜肴 盐菜回锅肉(家常味) 盐煎肉(家常味) 鱼香肉丝(鱼香味) 子姜肉丝(咸鲜味) 韭黄肉丝(咸鲜味) 酱肉丝(酱香味) 干煸肉丝(咸鲜味) 蒜苗肉丝(家常味) 糖醋里脊(糖醋味) 红烧肉(成甜味) 锅巴肉片(荔枝味) 江津肉片(鱼香味) 辣子肉丁(家常味) 宫保肉花(糊辣味) 粉蒸肉(家常味) 坛子肉(成鲜味) 樱桃肉(咸甜味) 水煮刨花肉(麻辣味) 咸烧白(咸鲜味) 甜烧白(香甜味) 水煮烧白(麻辣味) 东坡肘子(咸甜味) 干烧肘子(家常味) 香辣肘(香辣味) 蒜香拆骨肉(咸鲜味) 干烧子排(五香味) 香辣排骨(麻辣味) 风沙排骨(香辣味) 孜然排骨(麻辣味) 金沙排骨(咸鲜味) 圆笼排骨(咸鲜味) 苦瓜煸排骨(成鲜味) 风味香排骨(家常味) 酱香大排(怪味味) 碎肉豇豆(咸鲜味) 腊肉烧豌豆(咸鲜味) 大蒜肚条(咸鲜味) 豉椒炒爽肚(咸鲜味) 糊辣黄喉(糊辣味) 大蒜肥肠(家常味) 粉蒸肥肠(家常味) 鲜花椒烧肥肠(麻辣味) 泡椒脆肠(家常味) 腊肉荷兰豆(咸鲜味) 香炸腊肠(咸鲜味) 青椒炒猪耳(咸鲜味) 香辣节节香(麻辣味) 香辣猪蹄(香辣味) 雪豆蹄花(咸鲜味) 酸辣蹄筋(酸辣味) 臊子脑花(咸鲜味) 家常脑花(家常味) 鱼香脑花(鱼香味) 香葱爆腰花(家常味) 米椒腰花(鲜辣味) 白灼腰花(姜汁味) 火爆腰花(咸鲜味) 火爆双脆(成鲜味) 水煮牛肉(麻辣味) 小笼蒸牛肉(麻辣味) 飘香牛肉(家常味) 蘸水牛肉(咸鲜味) 牙签牛肉(麻辣味) 脆皮牛肉(五香味) 番茄烧牛肉(茄汁味) 豆花嫩牛肉(麻辣味) 土豆烧牛肉(家常味) 干煸牛肉丝(麻辣味) 韭香牛柳(咸鲜味) 黄瓜香菇牛柳(咸鲜味) 青椒牛肉串(麻辣味) 香炸麻辣牛排(香辣味) 川椒牛仔骨(咸鲜味) 香菜牛丸(家常味) 川式牛腩煲(鱼香味) 三鲜烩牛尾(茄汁味) 腊肉烧牛筋(家常味) 香辣肥牛(香辣味) 藤椒肥牛(麻辣味) 水煮肥牛(麻辣味) 三酱爆肥牛(咸鲜味) 香菜爆羊肉(麻辣味) 山椒烧子兔(家常味) 黄焖兔(咸鲜味) 孜香兔块(麻辣味) 兔豆花(咸鲜味) 尖椒炒兔(麻辣味) 麻辣烤兔(麻辣味) 川味家禽菜肴 川味家禽菜肴 宫保鸡丁(糊辣味) 小煎子鸡条(家常味) 鱼香鸡块(鱼香味) 辣子鸡丁(家常味) 老干妈爆子鸡(家常味) 辣子鸡(麻辣味) 太白鸡(家常味) 黄焖鸡(咸鲜味) 干煸鸡(家常味) 红袍鸡(家常味) 葱椒鸡(咸麻味) 绿叶双椒鸡(麻辣味) 鲜熘鸡丝(咸鲜味) 五彩鸡丝(咸鲜味) 醋熘鸡块(鱼香味) 青椒鸡丁(咸鲜味) 白果鸡丁(咸鲜味) 菠萝鸡丁(咸甜味) 咖喱鸡

## &lt;&lt;诱惑川菜1888例&gt;&gt;

丁(咖喱味) 枸杞鸡仁(咸鲜味) 鱼香碎米鸡丁(鱼香味) 鸡米芽菜(家常味) 鸡  
 米窝窝头(咸鲜味) 板栗烧鸡(咸鲜味) 茶树菇烧鸡(咸鲜味) 莴笋烧鸡(咸鲜味)  
 芋儿烧鸡(家常味) 虎儿瓜烧土鸡(家常味) 凉粉烧鸡(麻辣味) 乡村烧鸡(麻辣味  
 ) 雪魔芋烧鸡(咸鲜味) 锅巴香辣鸡(麻辣味) 家常热窝鸡(家常味) 果味鸡排(果  
 汁味) 香酥鸡腿(五香味) 酥炸鸡翅(五香味) 生烧鸡翅(咸鲜味) 酥炸鸡柳(椒  
 盐味) 脆椒鸡柳(咸辣味) 糯米鸡肉狮子头(咸鲜味) 松茸炖土鸡(咸鲜味) 白  
 果炖鸡(咸鲜味) 三七蒸鸡(咸鲜味) 藤椒乌鸡(咸麻味) 野生菌烧乌鸡(咸鲜味)  
 芝麻鸡肾(鲜成味) 香辣掌中宝(麻辣味) 火爆鸡胗(咸鲜味) 青椒鸡杂(麻辣味)  
 炒鸡肝(咸鲜味) 干煸卤鸡爪(麻辣味) 香酥鸭(五香味) 香卤鸭子(五香味)  
 油淋鸭(五香味) 虫草鸭子(咸鲜味) 太白鸭(咸鲜味) 玉竹沙参焖老鸭(咸鲜味)  
 干烧鸭翅(家常味) 芹菜鸭子(咸鲜味) 青椒鸭丁(咸鲜味) 鲜椒炒碎鸭(家常味  
 ) 姜爆鸭丝(咸鲜味) 菠萝鸭片(咸鲜味) 香辣板鸭(麻辣味) 魔芋烧鸭(家常味  
 ) 黄豆烧鸭(家常味) 土豆烧鸭(家常味) 啤酒鸭(酒香味) 白汁全鸭(咸鲜味)  
 鱼香全鸭(鱼香味) 泡菜神仙鸭(家常味) 冬菜鸭条(咸鲜味) 风味脆皮鸭(咸鲜  
 味) 鱼香鸭条(鱼香味) 香辣鸭唇(麻辣味) 豉椒煸鸭舌(豉椒味) 西芹鸭舌(咸  
 鲜味) 鸡枞烩鸭腰(咸鲜味) 鲜熘鸭肝(咸鲜味) 红烧老鹅(家常味) 生爆鹅丁(家  
 常味) 双冬烩鹅片(咸鲜味) 干煸鹅翅(麻辣味) 火爆鹅肠(咸鲜味) 冒菜鹅肠  
 (麻辣味) 苦笋泡椒鹅掌(泡椒味) 香酥乳鸽(五香味) 天麻乳鸽(咸鲜味) 玉竹  
 蒸鸽(咸鲜味) 茶树菇煨鸽(咸鲜味) 双椒鸽脯配荷叶饼(酱香味) 藤椒炒鸽杂(麻香  
 味) 川味水产菜肴 豆瓣鱼(豆瓣味) 干烧鱼(鲜咸味) 回锅鱼(家常味) 蒜香鱼  
 (家常味) 风味泡菜鱼(泡椒味) 酸菜鱼(家常味) 香辣沸腾鱼(麻辣味) 麻辣水  
 煮鱼(麻辣味) 川味烤鱼(麻辣味) 家乡鱼片(家常麻辣味) 老干妈鱼条(麻辣味)  
 果味鱼排(果汁味) 香辣酥皮鱼片(麻辣味) 子姜小煎鱼条(家常味) 开门红鱼头(剝  
 椒味) 芥菜烧鱼腩(家常味) 泡椒鱼条(泡椒味) 青花椒烧鲤鱼(咸麻味) 豆腐  
 鲫鱼(家常味) 鲫鱼蒸蛋(咸鲜味) 剝椒鲳鱼(剝椒味) 豉汁武昌鱼(豉汁味) 粉  
 蒸鲷鱼(家常味) 老豆腐烧鲷鱼(麻辣味) 牛肝菌熘鱿鱼片(咸鲜味) 鲜花椒鱿鱼片(咸  
 麻味) 豆花鱼片(麻辣味) 番茄蒸鲈鱼(茄汁味) 清蒸鳊鱼(咸鲜味) 翡翠鳊鱼  
 (咸鲜味) 灌汤鳊鱼(咸鲜味) 腰果炒鳗丁(咸鲜味) 川式烤鳗鱼(麻辣味) 孜然  
 鳗鱼丁(麻辣孜香味) 香辣黄辣丁(咸鲜味) 土豆烧甲鱼(家常味) 红烧鳊鱼(鱼香味  
 ) 泡豇豆煸鳝段(家常味) 大蒜烧鳝鱼(家常味) 面疙瘩鳝段(家常味) 耳根黄瓜  
 鳝段(家常味) 鳝段粉丝(酸辣味) 水煮鳝段(麻辣味) 干煸鳝丝(麻辣味) ...

...PART 4 诱惑川味火锅PART 5 特色川味小吃

<<诱惑川菜1888例>>

章节摘录

插图：

<<诱惑川菜1888例>>

编辑推荐

《诱惑川菜1888例》：500道诱人川味家常菜500条川菜烹调秘籍500个川菜口味特点分析388种川菜烹饪基本知识川菜发展研究中心审定推荐为你提供美味的家常菜式给你的健康饮食保驾护航川菜发展研究中心是2003年成立的四川省哲学社会科学重点研究基地，也是全国唯一的专门研究地方风味菜发展的研究机构。

该研究中心以四川烹饪高等专科学校为核心，联合省内外餐饮与食品专业的教学、科研和产业开发力量，组建了学术委员会、专家咨询委员会和一支知名度较高、实力很强的研发团队，从事食品科学、餐饮管理、烹饪工艺、食品工艺和餐饮文化与艺术等方面的研究和开发。

<<诱惑川菜1888例>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>